# DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 96151452 | APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS |
| VERSIÓN:<br>2 | SECTOR DEL PROGRAMA:<br>PRIMARIO Y EXTRACTIVO |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 31/07/2018<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 48 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | Las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos son la base sobre la cual se cimenta cualquier sistema de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, constituyéndose como una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano. La comisión del Codex Alimentarius es un organismo internacional en materia de normas de alimentación, compilador de todas las normas, códigos de comportamiento, directrices y recomendaciones de la comisión. La comisión es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación; es un organismo subsidiario de la FAO y la OMS, creado para proteger la salud de los consumidores, garantizar comportamientos correctos en el mercado mundial de los alimentos y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias.<br>El mercado internacional de la alimentación se encuentra estimado en más de cuatrocientos billones de dólares anuales; las normas del códex uniformadas universalmente tienen la ventaja de proteger los consumidores de alimentos y permite a productores y comercializadores el acceso a mercados. Las normas se basan en información científica y están aceptadas como punto de referencia sobre las cuales se evalúan medidas sanitarias y diseñan reglamentos técnicos Nacionales, acogidas por los gobiernos de los países del mundo para legislar sobre buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.<br>En Colombia es mandatorio la producción de alimentos inocuos, los responsables en la cadena alimentaria deben ajustar sus procesos para dar cumplimiento a los requerimientos establecidos en leyes, decretos y resoluciones relacionados con buenas prácticas de manufactura.<br>Los fabricantes de alimentos deben estructurar programas y procedimientos que soporten las condiciones de saneamiento, plan de educación y capacitación de personal manipulador, procedimientos para cumplir con requisitos higiénicos de fabricación y programas para la documentación de condiciones para aseguramiento y control de calidad.<br>Este programa de formación busca desarrollar competencias para la interpretación de la legislación sanitaria de alimentos, registro de información acorde con los programas que soportan las condiciones de saneamiento en la fabricación, identificación de factores de contaminación y medidas preventivas a aplicar.<br>El personal que labora en fábricas de alimentos requiere de formación constante en los temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos, la actual normativa legislada en nuestro país obliga a todas las personas que tienen contacto con alimentos de forma directa e indirecta a estar formada en estos temas.<br>Un crecimiento anual del 7% de la demanda de la industria de alimentos y bebidas en Colombia llevará a que el sector alcance ventas por más de 25 mil millones de dólares en el 2021; indicando ello que se requerirá talento humano para el sector que desarrollará actividades inherentes a la producción específicamente las Buenas Prácticas de |

Manufactura en la Industria de los alimentos.
Este programa está dirigido a todo personal manipulador que hace parte de la cadena de alimentos en las etapas de preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

| | |
|---|---|
| REQUISITOS DE INGRESO: | Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro de Formación. |
| ESTRATEGIA METODOLÓGICA: | Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.<br><br>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:<br>El instructor - Tutor<br>El entorno<br>Las TIC<br>El trabajo colaborativo. |

| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 290801023 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |

| **ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA** |
|---|
| DENOMINACIÓN |
| Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente |

| 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| DESCRIPCIÓN |
| 29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO. |
| 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA. |
| 29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA. |
| 29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA. |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

R1 LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS: LEYES, DECRETOS, RESOLUCIONES.
R1: CONOCIMIENTO DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS: FORMATOS PARA REGISTRO DE INFORMACIÓN DE LOS PROGRAMAS RELACIONADOS CON LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS.
R2 PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
R2 PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS: CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, CONTROL DE PROVEEDORES, TRAZABILIDAD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R2 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO, PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y NORMAS INTERNAS DE LA EMPRESA.
R2 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN Y EMPAQUES PARA ALIMENTOS.
R2 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.
R2 CONCEPTOS: CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA, PROLIFERACIÓN MICROBIANA, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN.
R3 MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS.
R3 NO CONFORMIDAD: DEFINICIÓN, CATEGORÍAS.
R4 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R4 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
R4 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
R4 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS.
HALLAZGOS: DEFINICIÓN, CONDICIÓN, CRITERIO, EFECTO, CAUSA.

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

R1 IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
R1 RECONOCER LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO.
R1 RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR RELACIONADOS EN LOS PROGRAMAS BASE DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R1 ELABORAR FORMATOS REQUERIDOS POR PROGRAMAS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR.
R2 CARACTERIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO.
R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL DURANTE EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES INHERENTES A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 APLICAR PROGRAMAS RELACIONADOS CON LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO ESTABLECIDAS EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS REGISTRO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R3 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD.
R3 RECONOCER NO CONFORMIDADES EN EL PROCESO PRODUCTIVO.
R4 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
R4 PROPONER MEDIDAS PREVENTIVAS A LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS EN EL PERFIL HIGIÉNICO

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

R1 DESCRIBE LA NORMATIVA RELACIONADA CON LAS BUENAS LAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NATURALEZA DE LOS PROCESOS.
R1 APLICA TÉCNICAS EN LA ELABORACIÓN DE FORMATOS REQUERIDOS POR PROGRAMAS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR, CON BASE EN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
R2 DESCRIBE LOS COMPONENTES DEL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CONFORME A LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.
R2 EJECUTA EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
R2 REALIZA LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS RELACIONADOS EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 DISPONE EL PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA.
R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DESARROLLANDO LAS ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 EMPLEA LA DOTACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA.
R2 PRESENTA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN SANITARIA.
R2 JUSTIFICA LA FUNCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN PROGRAMAS REQUERIDOS POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA.
R2 ENTREGA LOS REGISTROS REQUERIDOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
R3 INSPECCIONA ESTADO SANITARIO DE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
R3 PRESENTA REGISTROS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS DE ACUERDO CON PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS.
R3 DESCRIBE PROGRAMAS SOPORTE DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA.
R4 IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CONFORME CON NORMATIVA ALIMENTARIA.
R4 REPORTA CONTINGENCIAS Y HALLAZGOS DE ACUERDO CON PLANES Y PROGRAMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R4 EXPLICA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN REPORTES DE LITERATURA CIENTÍFICA.

## 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Requisitos Académicos | OPCIÓN 1<br>NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: INGENIERO (A) EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O INGENIERO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS O INGENIERO DE ALIMENTOS O PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA.<br>NBC - QUÍMICA Y AFINES: QUÍMICO DE ALIMENTOS O BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS.<br>NBC - NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTOS DE AGRONOMÍA; INGENIERO AGRÓNOMO O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: INGENIERÍA AGRÍCOLA.<br><br>OPCIÓN 2<br>NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS |

| | |
|---|---|
| | ALIMENTOS O TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.<br>NBC - INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS.<br>NBC AGRONOMÍA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA. |
| Competencias mínimas | MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA.<br>CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.<br>MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS.<br>CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS.<br>MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE.<br>RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO.<br>CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO. |

| | |
|---|---|
| Experiencia laboral y/o especialización | OPCIÓN 1:<br>DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06) MESES EN DOCENCIA.<br><br>OPCIÓN 2:<br>VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06) |

## CONTROL DEL DOCUMENTO

| | NOMBRE | CARGO | DEPENDENCIA / RED | FECHA |
|---|---|---|---|---|
| Responsable del diseño | NIYIRETH ORTIZ OVIEDO | EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA | 22/11/2012 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Responsable del diseño | OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ | APROBAR ANALISIS | CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR | 22/11/2012 |
| Responsable del diseño | MARIO CRISTOBAL ARIZA | INSTRUCTOR | CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE | 22/11/2012 |
| Responsable del diseño | OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ | ACTIVAR PROGRAMA | CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR | 22/11/2012 |
| Responsable del diseño | OSCAR JULIAN GELVEZ | INSTRUCTOR | null. REGIONAL SANTANDER | 22/11/2012 |
| Responsable del diseño | OLGA VICTORIA CELIS | ASESORA METODOLOGICA DE DISEÑO | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA | 22/11/2012 |
| Responsable del diseño | MIKE DOUGLAS SANCHEZ OROZCO | EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR | CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE | 30/07/2018 |
| Responsable del diseño | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | APROBAR ANALISIS | null. REGIONAL CÓRDOBA | 30/07/2018 |
| Responsable del diseño | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | ACTIVAR PROGRAMA | null. REGIONAL CÓRDOBA | 31/07/2018 |
| Aprobación | OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ | | CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL | 22/11/2012 |
| Aprobación | MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA | | null. REGIONAL CÓRDOBA | 31/07/2018 |